



In etichetta
una **quercia**,
l'albero che accoglie
il nostro tempo
del riposo

Il Merlot nelle Langhe è una voce fuori dal coro, naturalmente

Langhe DOC Merlot Assolo

Cru/MGA: Fontanassa nel comune di Roddi
Vitigno: Merlot 100%
Altitudine: 200 metri slm
Esposizione: Ovest
Suolo: limoso-argilloso, poco calcareo, originato dalle Marne di Sant'Agata Fossili laminate

Vendemmia: manuale in cassetta
Vinificazione: diraspa-pigiatura e conseguente fermentazione alcolica spontanea a temperatura controllata con macerazione delle bucce della durata media di 15 giorni.
Gestione con frequenti rimontaggi e delicate follature manuali.

Successivamente, la fermentazione malolattica si sviluppa naturalmente a temperatura controllata senza interventi esterni.

Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati
Profumo: inconfondibili note delicate di erbe e spezie, e nocciola tostata, supportano un naso molto persistente

Gusto: ingresso ricco ed avvolgente, finale finemente tannico in cui ritornano note speziate tipiche del vitigno

T° di servizio: 17° - 19° C

Formato: capacità 750 mL in bottiglia Albeisa da 575 gr.
Chiusura tappo in sughero naturale

N° bottiglie: 750 / 1500
1^ annata: 2019

